

PATENT ABSTRACTS OF JAPAN

(11)Publication number : 2002-171934

(43)Date of publication of application : 18.06.2002

-----  
(51)Int. Cl. A23L 1/30  
A23L 1/212

-----  
(21)Application number : 2000-403909 (71)Applicant : SHIODA TAKAHISA  
SHIODA HAJIMEBI  
SHIODA HISACHIKA  
SHIODA KAZUKO

(22)Date of filing : 05.12.2000 (72)Inventor : SHIODA TAKAHISA  
SHIODA HAJIMEBI

-----  
(54) METHOD FOR PRODUCING HEALTH SUPPLEMENTARY FOOD USING THIN COAT (SURFACE COAT) OF ONION AS RAW MATERIAL

(57)Abstract:

PROBLEM TO BE SOLVED: To provide a method for producing a health supplementary food using as the raw material thin coat of onions, having high content of quercetin of a sulfur compound said to have an effect on hypertension prevention through an action of decomposing thrombus and neutral lipid and conventionally thrown out in many cases, intended for contributing to prevention of geriatric diseases such as hypertension and bearing an aid in creating a healthy society.

SOLUTION: This method for producing a health supplementary food comprises using as the raw material thin coat of onions, conventionally thrown out in many cases because of its inferior taste and subjecting the thin coat to a dry process with hot air at a temperature most suitable for the drying process to improve the inferior taste of the thin coat; whereby the health supplementary food containing a larger amount of quercetin bears an aid in creating a healthy society through popularized.

-----  
LEGAL STATUS [Date of request for examination]

[Date of sending the examiner's decision of rejection]

[Kind of final disposal of application other than the examiner's decision of rejection or application converted registration]

[Date of final disposal for application]

[Patent number]

[Date of registration]

[Number of appeal against examiner's decision of rejection]

[Date of requesting appeal against examiner's decision of rejection]

[Date of extinction of right]

(19) 日本国特許庁 (J P)

(12) 公開特許公報 (A)

(11) 特許出願公開番号

特開2002-171934

(P2002-171934A)

(43) 公開日 平成14年6月18日 (2002.6.18)

(51) Int.Cl. <sup>7</sup>	識別記号	F I	テームコード (参考)
A 2 3 L	1/30	A 2 3 L	B 4 B 0 1 6
	1/212		A 4 B 0 1 8

審査請求 未請求 請求項の数1 書面 (全 2 頁)

(21) 出願番号 特願2000-403909 (P2000-403909)

(22) 出願日 平成12年12月5日 (2000.12.5)

(71) 出願人 591161243

塩田 高久

兵庫県芦屋市浜町7番4号 中嶋ベルシ  
ン102号

(71) 出願人 598160878

塩田 肇美

兵庫県芦屋市浜町7番4号 中嶋ベルシ  
ン102号

(71) 出願人 501020165

塩田 久及

兵庫県芦屋市浜町7番4号 中嶋ベルシ  
ン102号

最終頁に続く

(54) 【発明の名称】 タマネギの薄皮 (表皮) を原材料とする健康補助食品の製造方法。

(57) 【要約】

【課題】 血栓、中性脂肪を分解する作用によって高血圧予防に効果があると言われる硫黄化合物のケルセチンの含有比率が高く、従来までは廃棄される事が多かったタマネギの薄皮を原料とする健康補助食品の製造による高血圧等の成人病予防に貢献し、健康的社会の創出の一助を担う。

【解決手段】 その味の劣悪さから、従来、廃棄される事が多かったタマネギの薄皮を原料とする健康補助食品の製造において、その乾燥工程で最も適した温度の熱風で乾燥処理する事によってその薄皮の劣悪な味の改善をなし、より多量のケルセチンを含む健康補助食品の普及による健康的社会の創出の一助を担う。

## 【特許請求の範囲】

【請求項1】 タマネギの薄皮（表皮）を原材料とする健康補助食品の製造方法。

## 【発明の詳細な説明】

【発明の属する技術分野】本発明はタマネギの薄皮を原材料とする健康補助食品の製造方法に関する。

【従来の技術】従来、タマネギを原料とする健康補助食品は、その味覚の劣悪さにより、表皮である薄皮をむき、身の部分のみを使用して、薄皮の部分を廃棄する、又は、薄皮と身の両者を伴に使用するかであるが、両者を伴に使用する場合、その薬効の元であるケルセチンの含有比率が薄皮のみを使用の場合よりも著しく減少する。

【発明が解決しようとする課題】血管の中の血栓並びに中性脂肪を分解する作用があると言われる硫黄化合物のケルセチンがタマネギの薄皮には、同一重量中、身の部分よりも多量に含まれている。従来のタマネギを使用した健康補助食品は、薄皮の味覚の劣悪さによって、その身だけを原料とするか、又は、身と薄皮の両方を原料にするか、のどちらかであった。上記両者とも薄皮のみを原料とするものに比較してケルセチンの含有率は著しく減少する。

【課題を解決するための手段】本発明は、タマネギの身

だけを使用し、薄皮を廃棄する、又は、身と薄皮の両方を原料として味覚の劣悪さが残り、かつケルセチンの含有率の低下、と言う従来の方法を改めるために、水の存在下でタマネギの薄皮を攪拌・粉碎した後水分を有る程度除去し、熱風によって感想させる事により、乾燥後の薄皮の味を改善することに成功した。

【発明の実施の形態】本発明を実施する場合、ミキサーに水とタマネギの薄皮を入れて攪拌・粉碎した後、搾汁器である程度の水分を除去した後、熱風乾燥機で乾燥させる。その後、その乾燥物をミキサー、又は、粉碎器で粒子状にして健康補助食品に仕上げる。その場合熱風の温度が重要であり、熱風は50～300℃位まで可能であるが、100～160℃位の熱風の使用によって薄皮の劣悪な味を改善できる事を発見した。熱風の温度が低すぎる場合、薄皮の劣悪な味が残し、高すぎる場合、焦げ味が出てしまう。又、熱風以外の乾燥法では、完成品の品質が一樣にならない。搾汁後の液を飲料の健康補助食品とする事もできる。

【発明の効果】従来のタマネギの身、又は、身と薄皮の両者を原料とした健康補助食品に比較して、薄皮のみを原料としたものは、同一重量当たりのケルセチンの含有率が高く、高血圧の予防等に有利性が高い。

## フロントページの続き

(71)出願人 501020213  
塩田 千子  
兵庫県芦屋市浜町7番4号 中嶋ベルシオン102号  
(72)発明者 塩田 高久  
兵庫県芦屋市潮見町18番3号グルメヤフーズ株式会社内

(72)発明者 塩田 肇美  
兵庫県芦屋市潮見町18番3号グルメヤフーズ株式会社内  
Fターム(参考) 4B016 LC04 LC07 LE02 LG05 LP01  
LP08  
4B018 LE03 MD53 ME04 MF06 MF07